

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO
(ad uso della Commissione Mensa)

SCUOLA DE FILIPPO

Data sopralluogo: 21/12/2021

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

Refettorio

a) La pulizia di ambiente ed arredi è

- buona
 sufficiente
 insufficiente

b) i tavoli sono apparecchiati correttamente

- Sì
 No

c) i contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni

- Sì
 No

d) L'abbigliamento del personale addetto è adeguato?

- Sì
 No

Se **no** indicare variazione.....
.....

Note: MAGGIORE ATTEZIONE AL TUTENTO IN
CUI SI APPARECCHIA. ALCUNE TOVAGLINE ERANO
UNA ACCANTO ALLE ALTRA SENZA RISPETTARE
LA DISTANZA E MANCAVANO INVECE LE POSTAZIONI
PER QUALCHE BAMBINO.

B) SERVIZIO

1. Menù

Il menù del giorno è:

1° RISOTTO ZAFFERANO E SPECK

2° CORDON BLEU DI POLLO

Contorno: PATATE ZUCCHINE PEPPERONI Frutta/Dessert: MANDARINO + CIOCCOLATI
NO DI BABBO NATALE

a) Il menù del giorno corrisponde a quello previsto?

- Sì
 No

Se **no** indicare variazione/mancata consegna..... MENÙ DI NATALE
.....

d) indicare il numero dei pasti complessivi (diete incluse) 133 + 11 INSEGNANTI

Note :

SI CHIEDE DI INVITARE GLI INSEGNANTI AL RISPETTO DEGLI ORARI SOPRATTUTTO NEL PRIMO TURNO. TUTTE LE CLASSI TRANNE UNA SONO SCESE ALLE 12,15

2. Distribuzione pasto

- a) Orario arrivo pasti presso il plesso: 1 (NON E' STATO REGISTRATO L'ORARIO DI ARRIVO)
b) Orario scodellamento: 12,15 / 13,05

Segnalare eventuali disservizi

LA TEMPERATURA DEL CONTORNO ALL'ARRIVO ERA DI 60 (DOVREBBE ESSERE DA 65° IN SU)

- c) indicare il numero di persone addette alla distribuzione: 5

- d) Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è

- Corretto
 Non corretto

Se Non corretto segnalare motivazioni:

3. Valutazione sensoriale e personale del pasto

- a) Temperatura del cibo

- | | | | | |
|-----------|-------------------------------------|----------|-------------------------------------|--------------|
| 1^ piatto | <input checked="" type="checkbox"/> | corretta | <input type="checkbox"/> | non corretta |
| 2^ piatto | <input checked="" type="checkbox"/> | corretta | <input type="checkbox"/> | non corretta |
| Contorno | <input type="checkbox"/> | corretta | <input checked="" type="checkbox"/> | non corretta |

- b) Cottura del cibo

- | | | | | | | |
|-----------|-------------------------------------|----------|--------------------------|-----------|--------------------------|--------|
| 1^ piatto | <input checked="" type="checkbox"/> | adeguata | <input type="checkbox"/> | eccessiva | <input type="checkbox"/> | scarsa |
| 2^ piatto | <input checked="" type="checkbox"/> | adeguata | <input type="checkbox"/> | eccessiva | <input type="checkbox"/> | scarsa |
| Contorno | <input checked="" type="checkbox"/> | adeguata | <input type="checkbox"/> | eccessiva | <input type="checkbox"/> | scarsa |

- c) quantità porzione servita

- | | | | | | | |
|-----------|-------------------------------------|----------|--------------------------|------------|--------------------------|---------------|
| 1^ piatto | <input checked="" type="checkbox"/> | adeguata | <input type="checkbox"/> | abbondante | <input type="checkbox"/> | insufficiente |
| 2^ piatto | <input checked="" type="checkbox"/> | adeguata | <input type="checkbox"/> | abbondante | <input type="checkbox"/> | insufficiente |
| Contorno | <input checked="" type="checkbox"/> | adeguata | <input type="checkbox"/> | abbondante | <input type="checkbox"/> | insufficiente |

- d) sapore

- | | | | | | | |
|-----------|-------------------------------------|-----------|--------------------------|-------------|-------------------------------------|---------------|
| 1^ piatto | <input type="checkbox"/> | gradevole | <input type="checkbox"/> | accettabile | <input checked="" type="checkbox"/> | non gradevole |
| 2^ piatto | <input checked="" type="checkbox"/> | gradevole | <input type="checkbox"/> | accettabile | <input type="checkbox"/> | non gradevole |
| Contorno | <input type="checkbox"/> | gradevole | <input type="checkbox"/> | accettabile | <input checked="" type="checkbox"/> | non gradevole |

- e) pane è

- buono

- accettabile
- non gradevole

f) frutta/dessert

- buono
- accettabile
- non gradevole

Note: IL PRIMO ERA ASCUTTO E COMPLETAMENTE INSAPORE. IL BRODO DA AGGIUNGERE ERA INSUFFICIENTE E SETTERNA SOLO ACQUA CALDA. IL RISOTTO DOVEVA ESSERE GIALLO MA ERA QUASI BIANCO. IL CONTORNO ERA SENZA SALE E SENZA

C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO: OLIO E RISULTAVA MANGIABILE

BILE *

Residui in mensa

- ✓ Piatto gradito: residui scarsi
- ✓ Piatto parzialmente gradito: residui nella media
- ✓ Piatto rifiutato: residui eccessivi (più del 50% dei bambini)

Primo piatto	<input type="checkbox"/> scarsi	<input checked="" type="checkbox"/> nella media	<input type="checkbox"/> eccessivi
Secondo piatto	<input checked="" type="checkbox"/> scarsi	<input type="checkbox"/> nella media	<input type="checkbox"/> eccessivi
Contorno	<input type="checkbox"/> scarsi	<input type="checkbox"/> nella media	<input checked="" type="checkbox"/> eccessivi
Pane	<input checked="" type="checkbox"/> scarsi	<input type="checkbox"/> nella media	<input type="checkbox"/> eccessivi
Frutta/Dessert	<input checked="" type="checkbox"/> scarsi	<input type="checkbox"/> nella media	<input type="checkbox"/> eccessivi

SOPRALLUOGO EFFETTUATO DA:

FRANCESCA IMPROTTA

* I TANDARINI ERAVO MINUSCOLI (GRANDI QUANTO IL CUCCOCCATINO CHE A SUA VOLTA SARÀ STATO DI UN PAIO DI CENTIMETRI) E NE È STATO DATO SOLO UNO A BAMBINO E VISTE LE DIMENSIONI SAREBBE STATO OPPORTUNO DARNE ALTENO 2 A BAMBINO. INOLTRE IL CONTORNO ASSAGGIATO TRA IL PRIMO ED IL SECONDO TURNO ERA FREDDO.